**Министерство общего и профессионального образования**

**Ростовской области**

**ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**:  Председатель ГЭК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(В.П.Тимченко)  Заведующий производством ООО «Империя» ресторанный двор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_»*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*20*\_\_\_* г. | **СОГЛАСОВАНО**:  Заместитель директора  по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_(С. А. Малофеева)    «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. | **УТВЕРЖДАЮ**:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г. Ю. Вакулина  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_»*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*20*­­­\_\_\_* г. |

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ**

**АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| по профессии | 43.01.09 Повар, кондитер |
|  | (код и наименование профессии) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНА**:  на заседании предметно - цикловой комиссии  Гуманитарных и социально-экономических дисциплин  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  наименование цикловой комиссии по приказу  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Богуш В.В.) |  | **РАССМОТРЕНА**:  на заседании  Совета колледжа  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.  Секретарь совета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(О. В. Ермакова) |

**г. Красный Сулин**

**202\_\_ г.**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «поварское дело») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее - ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии среднего профессионального образования(далее СПО) **43.01.09** **Повар,** **кондитер,**  входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утверждѐнного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

**Организация-разработчик**:Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий»

**Разработчики**:

Королева М.Н. - мастер производственного обучения первой квалификационной категорииГБПОУ РО "ККПТ»

Романенко О.В. - мастер производственного обучения ГБПОУ РО "ККПТ»

**Содержание**

1. Общие положения

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации выпускников

2.1 Вид государственной итоговой аттестации

2.2 Объем времени на подготовку государственной итоговой аттестации

2.3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

3. Подготовка к проведению государственной итоговой аттестации

3.1 Создание государственной экзаменационной комиссии

3.2 Перечень документов, предоставляемых на заседание ГЭК

3.3 Процедура проведения государственной итоговой аттестации

3.4 Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

3.5 Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА

3.6Система перевода баллов в оценку

4. Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

Приложение А (оценочная документация, техническое задание)

Приложение Б (инфраструктурный лист)

Приложение В (техника безопасности)

**1.Общие положения**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной

экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер»** базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций:

ОК 1Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом.

ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело») разработана на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273 –ФЗ от 29декабря 2012 года;

- ФГОС по профессии 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» (приказ Министерства образования и науки №1569 от 09.12.2016г);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968 (с изменениями от 17.11.2017г);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013г. № 1199.

- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции «Поварское дело», одобренными Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы WorldSkillsRussia» (Протокол от 18.12.2020 г.) и утвержденными Правлением Союза (Протокол №ПР-18.12.2020-1.)

**Цель проведения демонстрационного экзамена** - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер и стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

*Основные понятия и их определения, сокращения и термины*

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia используются и применяются следующие понятия.

***Государственная итоговая аттестация*** ***(ГИА)*** – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

***Демонстрационный экзамен***–форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами WorldSkillsRussia.

***Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов***–совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia.

***Центр проведения демонстрационного экзамена по*** ***стандартам*** ***Ворлдскиллс Россия*** ***(Центр*** ***проведения демонстрационного*** ***экзамена, ЦПДЭ)***–организация,располагающая площадкой для проведениядемонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia (далее - площадка проведения демонстрационного экзамена), материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «WorldSkillsRussia».

***Техническое описание (ТО)***–документ,определяющий названиекомпетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

***Инфраструктурный лист (ИЛ)***–список необходимых материалов иоборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам WorldSkillsRussia.

***Эксперт***–лицо,подтвердившее знания,умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза «WorldSkillsRussia» (сертифицированный эксперт WorldSkills), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «WorldSkillsRussia» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам WorldSkillsRussia.

***Главный эксперт на площадке (Главный эксперт)***– эксперт,определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «WorldSkillsRussia» ответственным по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

***Технический эксперт***– эксперт, отвечающий за техническоесостояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

***Экспертная группа***– группа экспертов для оценки выполнениязаданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции.

***eSim***– это система мониторинга, сбора и обработки результатовдемонстрационного экзамена.

***CIS (CompetitionInformationSystem)***– это специализированноепрограммное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «WorldSkillsRussia» по официальному запросу от организаторов экзамена.

1. **Условия проведения ГИА**

**2.1.Вид государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в форме Демонстрационного экзамена.

Задание для ДЭ соответствует профессиональным модулям ФГОС СПО и перечню знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» проверяемых в рамках комплекта оценочной документации.

Выпускники одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получают Паспорт компетенций (SkillsPassport).

Паспорт компетенций (SkillsPassport) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках.Паспорт компетенций, сформированный на русском языке, и SkillsPassport на английском языке равнозначны. Форма паспорта компетенций устанавливается автономной некоммерческой организацией «Агенством развития профессионального Ворлдскиллс Россия». Учет выданных Паспортов компетенций осуществляется Союзом в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

**2.2Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

В соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение Демонстрационного экзамена составляет:

- **72 часа (2 недели)**для группы на базеосновного общего образованияПВК – 18

* 1. **Сроки проведения демонстрационного экзамена**

В соответствии с учебным планом по профессии период проведения аттестационного испытания **с 10 по 14 июня 2022 года.**

1. **Подготовка к проведению ГИА**

**3.1. Создание государственной экзаменационной комиссии**

Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Председателем назначается представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. Состав ГЭК утверждается приказом директора. Председатель ГЭК обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Состав государственной экзаменационной комиссии Приказ №14 от 17.01.2022г:

Председатель – заведующий производством ООО «Империя» Тимченко Виктор Павлович;

Заместитель председателя - директор ГБПОУ РО «ККПТ» Вакулина Галина Юрьевна;

Члены комиссии: – председатель ПЦК ГБПОУ РО «ККПТ» Богуш Валентина Васильевна;

- преподаватель профессионального цикла ГБПОУ РО «ККПТ» Бахарева Наталья Владимировна;

- мастер производственного обучения ГБПОУ РО «НТТ» Королева Мария Николаевна.

Члены ГЭК допускаются на площадку проведения демонстрационного экзамена для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена с целью недопущения нарушения порядка проведения государственной итоговой аттестации и обеспечения объективности ее результатов.

Члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.

Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

Решения ГЭК об итоговой оценке принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном количестве голосов, голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются количество набранных баллов и итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

**3.2. Перечень документов к проведению ГИА**

* Программа государственной итоговой аттестации;
* Приказ об организации и проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
* Протокол ознакомления выпускников с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
* Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по демонстрационному экзамену;
* Приказ о графике проведения ГИА;
* Приказ директора Колледжа об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемой образовательной организацией;
* Приказ о допуске выпускников к ГИА;
* Протокол проведения ДЭ;
* Сводная ведомость итоговых оценок;
* Приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области об утверждении председателей комиссий для проведения государственнойитоговой аттестации выпускников на 2021 год;
* Комплект оценочной документации (Приложение А) по компетенции «Поварское дело» для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;
* Сертификат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена;
* Утвержденный Ворлдскиллс Россия состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена;
* Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

**3.3 Процедура проведения ГИА**

Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся колледжа не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

За 1 день до начала демонстрационного экзамена проводится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Каждому участнику предоставлено время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время демонстрационного экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены государственной экзаменационной комиссии могут выдавать участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами государственной экзаменационной комиссии.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется председатель государственной экзаменационной комиссии, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационного задания.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в

соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Участие в демонстрационном экзамене предполагает выезд обучающихся на площадки ЦПДЭ.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения колледж направляет в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia.

ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена Агенством«WorldSkillsRussia» по предложению региональных координационных центров Союза «WorldSkillsRussia» за 3 месяца до начала демонстрационного экзамена определяется Главный эксперт на площадку для проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов.

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа. Количественный состав Экспертной группы по компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

**3.4 Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания**

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым **«Техническим заданием». (Приложение А)**

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик

компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia).

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

**3.5 Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА**

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов профессиональной деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается успешно сданным по результатам выполнения технического задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов Государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

**3.6Система перевода баллов в оценку** с учетом специфики профессии

В соответствии с комплектом оценочной документации №1.2 (Приложение А) для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34.75.

**Таблица 1.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания, где проверяется критерий** | **Критерий** | **Длительность модуля** | **Разделы WSSS** | **Судейские баллы** | **Объективные баллы** | **Общие баллы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Модуль A: Работа | A: Работа модуля | 06:30 | 1,3,4,5,6,8 | 12,20 | 9,60 | 21,80 |
| **2** | Модуль C: Горячее блюдо из птицы | C: Горячее  блюдо из птицы | 2,4,7 | 3,00 | 1,55 | 4,55 |
| **3** | Модуль D: Десерт | D: Десерт | 2,4,7 | 3,60 | 1,40 | 5,00 |
| **4** | Модуль H: Прозрачный бульон (консоме) | H: Прозрачный бульон  (Консоме) | 2,4,7 | 2,90 | 1,30 | 4,20 |
| **Итог** | - | - | 06:30:00 | - | 21,70 | 13,85 | 35,55 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка** | **«2»** | **«3»** | **«4»** | **«5»** |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) | 0,00% - 19,99% | 20,00 % - 39,99% | 40,00 % - 59,99% | 60,00% - 100,00% |

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 20 и более баллов (60% от общего количества баллов) и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 20,84 до 13,9 баллов и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 13,89 до 6,95 баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 6,94 баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

|  |  |
| --- | --- |
| 20,85-34,75 баллов | - оценка «5» |
| 13,9-20,84баллов | - оценка «4» |
| 6,95 – 13,89 баллов | - оценка «3» |
| 6,94 баллов и менее | - оценка «2» |

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом (хранится в архиве Колледжа) и приказом директора Колледжа. Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения демонстрационного экзамена. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из Колледжа, не сдавшим демонстрационный экзамен выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому Колледжем.

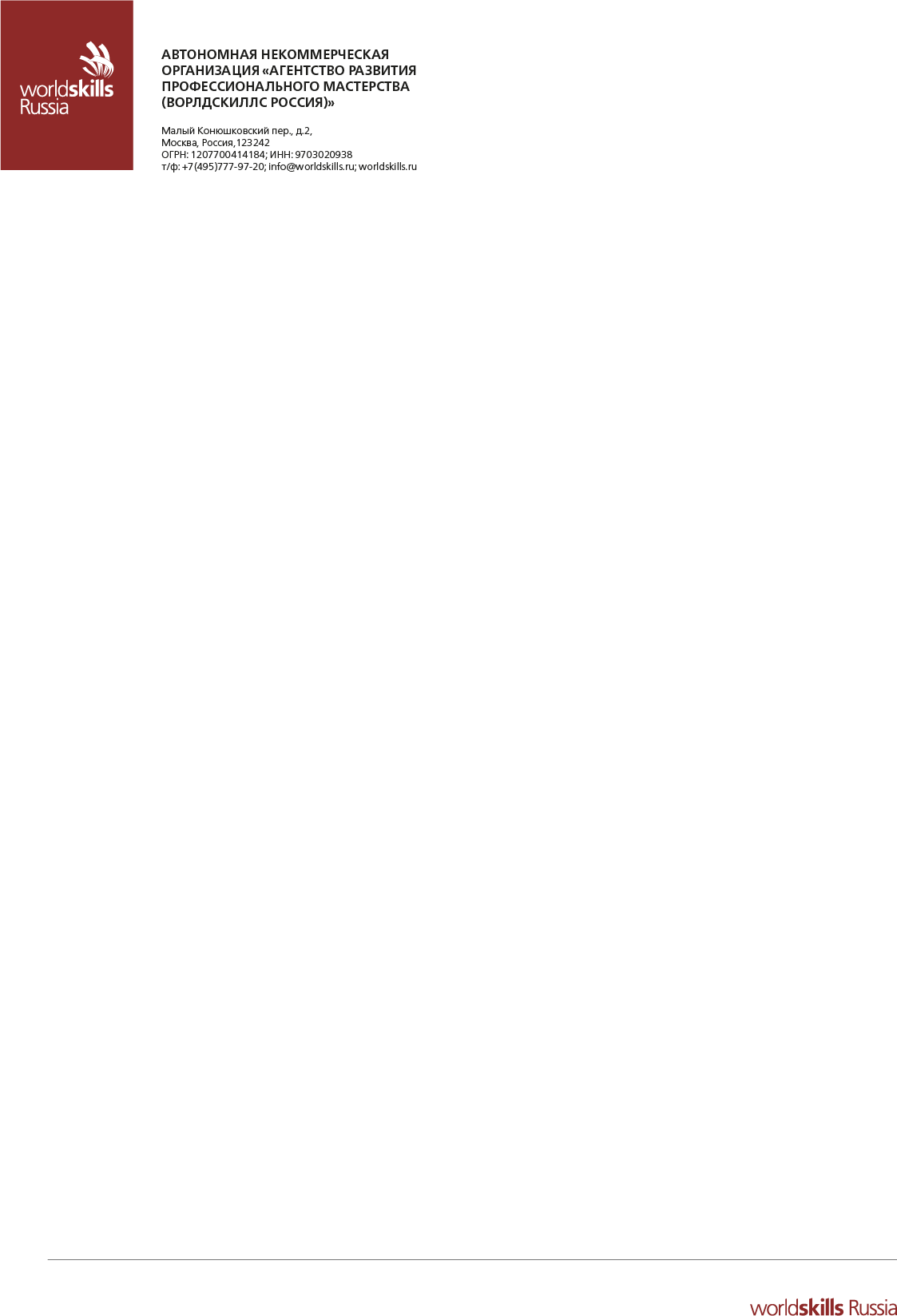
**4. Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.**

По результатам государственной аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

**УТВЕРЖДЕНО**

|  |
| --- |
| Рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов в 2021 году для проведения Демонстрационного экзамена  по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования |
| Протокол от 23.12.2021-1г. |
| № Пр-23.12.2021-1 |

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер компетенции** | 34 |
| **Наименование компетенции** | Поварское дело |

Приложение А

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

### Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, С, D, H). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) +

* 1. часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

### Описание модуля A: Работа

* + - В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
    - Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
    - Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь

презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

* + - Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
    - Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
    - Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и

маркированы.

* + - Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

### Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

* + - Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
    - 1 горячий соус на выбор участника
    - Оформление горячего блюда – на выбор участника
  + Особенности подачи.
    - Масса блюда минимум 220 г.
  1. порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
     + Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
     + Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
     + Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
     + Подаются три идентичных блюда
     + Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
     + Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

* + Основные ингредиенты.
    - Используйте продукты с общего стола;
    - Используйте продукты из заказанного списка.
  + Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

* + - Мусс (основной компонент десерта)
    - Выпеченный элемент из теста
    - Декоративный элемент из изомальта или карамели
    - Соус холодный
  + Особенности подачи.
    - Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

* + - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
    - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
    - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
    - Подаются три идентичных блюда
    - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
    - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

* + Основные ингредиенты.
    - Используйте продукты с общего стола;
    - Используйте продукты из заказанного списка.
  + Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### Описание модуля H: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

* + - Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
    - Масса консоме минимум 250 г

порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

* + - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
    - Подаются три идентичных блюда
    - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
    - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
    - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтёр несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

* + Основные ингредиенты.
    - Используйте продукты с общего стола;
    - Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
|  | **СПИСОК ПРОДУКТОВ**  **ДЛЯ ДЕМОНСТРЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА** | | | | |  |
| "Поварское дело" № 34 | |  | | | | |
| Дата отправки списка продуктов организаторам | | За две недели до экзамена | | | | |
| Имя участника: | | ФИО | | | | |
| Электронной почта: | | Ввести адрес электронной почты сдающего | | | | |
| Телефон: | | Ввести телефон сдающего | | | | |
| **Ингредиенты** | | **ЕДИНИЦА** | **МАКС.** | **Потребность для выполнения**  **задания** | **Примечание** | |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ | |  |  |  |  | |
| Брынза | | г | 300 |  |  | |
| Йогурт натуральный | | г | 500 |  |  | |
| Кефир 1,5% | | мл | 1500 |  |  | |
| Кокосовое молоко | | мл | 1000 |  |  | |
| Молоко 3,2 % | | мл | 1500 |  |  | |
| Сгущённое молоко | | г | 400 |  |  | |
| Сливки 25% | | г | 1000 |  |  | |
| Сливки для взбивания 35% | | г | 1500 |  |  | |
| Сливочное масло | | г | 1000 |  |  | |
| Сметана 20% | | г | 500 |  |  | |
| Сыр Гауда | | г | 300 |  |  | |
| Сыр Горгонзола | | г | 150 |  |  | |
| Сыр Грюйер | | г | 150 |  |  | |
| Сыр Маскарпоне | | г | 500 |  |  | |
| Сыр Пармезан | | г | 300 |  |  | |
| Сыр Творожный | | г | 500 |  |  | |
| Творог 5% | | г | 600 |  |  | |
| Яйца перепелиные | | ш т | 20 |  |  | |
| Яйцо куриное С1 | | ш  т | 30 |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ОВОЩИ СВЕЖИЕ |  |  |  |  |
| Баклажан фиолетовый | г | 600 |  |  |
| Батат | г | 600 |  |  |
| Брокколи | г | 1000 |  |  |
| Грибы вешенки | г | 300 |  |  |
| Грибы шампиньоны | г | 600 |  |  |
| Дайкон | г | 1000 |  |  |
| Имбирь | г | 600 |  |  |
| Капуста белокочанная | г | 400 |  |  |
| Картофель крахмальный | г | 1000 |  |  |
| Лук красный | г | 400 |  |  |
| Лук порей | г | 600 |  |  |
| Лук репчатый | г | 600 |  |  |
| Морковь | г | 1000 |  |  |
| Огурец | г | 600 |  |  |
| Перец чили | г | 50 |  |  |
| Савойская капуста | г | 600 |  |  |
| Свекла красная | г | 1000 |  |  |
| Сельдерей (корень) | г | 1000 |  |  |
| Сельдерей стебель | г | 600 |  |  |
| Томаты | г | 1000 |  |  |
| Томаты Черри | г | 600 |  |  |
| Тыква Баттернат | г | 1000 |  |  |
| Цветная капуста | г | 1000 |  |  |
| Цуккини зелёный | г | 1000 |  |  |
| Чеснок | г | 300 |  |  |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ |  |  |  |  |
| Базилик(зелёный) | г | 50 |  |  |
| Кинза | г | 50 |  |  |
| Лимонная трава | г | 20 |  |  |
| Лук зеленый | г | 50 |  |  |
| Мята | г | 50 |  |  |
| Петрушка листовая | г | 100 |  |  |
| Розмарин | г | 50 |  |  |
| Ростки микрозелени | г | 20 |  |  |
| Тимьян | г | 20 |  |  |
| Укроп | г | 100 |  |  |
| Шниттт лук | г | 50 |  |  |
| Эстрагон | г | 50 |  |  |
| ФРУКТЫ |  |  |  |  |
| Апельсин | г | 400 |  |  |
| Грейпфрут | г | 400 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Груша конференция | г | 500 |  |  |
| Лайм | г | 400 |  |  |
| Лимон | г | 400 |  |  |
| Яблоки зеленые Грени Смитт | г | 400 |  |  |
| Яблоки красные (сладкие) | г | 400 |  |  |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Брокколи | г | 400 |  |  |
| Брусника | г | 400 |  |  |
| Вишня | г | 400 |  |  |
| Горошек зеленый | г | 400 |  |  |
| Ежевика | г | 400 |  |  |
| Клубника | г | 400 |  |  |
| Клюква | г | 400 |  |  |
| Малина | г | 400 |  |  |
| Облепиха | г | 400 |  |  |
| Смородина красная | г | 500 |  |  |
| Смородина черная | г | 500 |  |  |
| Тесто для Спринг Роллов | г | 500 |  |  |
| Тесто катаифи | г | 500 |  |  |
| Тесто слоёное бездрожжевое | г | 400 |  |  |
| Тесто фило | г | 400 |  |  |
| Цветная капуста | г | 400 |  |  |
| Черника | г | 400 |  |  |
| Шпинат | г | 600 |  |  |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Агар-Агар ( прочность по Блуму 900 г/см) | г | 30 |  |  |
| Водоросли Комбу (DASHI KOMBU) | г | 100 |  |  |
| Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов | г | 50 |  |  |
| Грибы сушеные Белые | г | 50 |  |  |
| Грибы сушеные Шиитаке | г | 50 |  |  |
| Желатин гранулированный | г | 50 |  |  |
| Желатин листовой | г | 50 |  |  |
| Кофе молотый | г | 50 |  |  |
| Морская водоросль Нори | г | 50 |  |  |
| Пектин NH | г | 50 |  |  |
| Стружка кокосовая | г | 100 |  |  |
| Тапиока в шариках | г | 50 |  |  |
| Хандаши(Даси/Даши) | г | 20 |  |  |
| Чай зеленый МАТЧА | г | 50 |  |  |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ |  |  |  |  |
| Каперсы (соцветия маринованные) | г | 100 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Горошек зеленый консервированный | г | 100 |  |  |
| Кукуруза консервированная | г | 100 |  |  |
| Нут консервированный | г | 100 |  |  |
| Огурцы соленые | г | 300 |  |  |
| Оливки зеленые (без косточки) | г | 300 |  |  |
| Оливки чёрные (без косточки) | г | 300 |  |  |
| Пикули маринованные | г | 300 |  |  |
| Томатная паста | г | 500 |  |  |
| Томаты в собственном соку (без кожицы) | г | 400 |  |  |
| Томаты протертые | г | 400 |  |  |
| Фасоль консервированная белая | г | 500 |  |  |
| ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ |  |  |  |  |
| Белый рис (длиннозерный) | г | 100 |  |  |
| Булгур | г | 100 |  |  |
| Киноа | г | 100 |  |  |
| Крупа гречневая | г | 100 |  |  |
| Кус кус | г | 100 |  |  |
| Перловая крупа | г | 100 |  |  |
| Полента | г | 100 |  |  |
| Рис Арборио | г | 100 |  |  |
| Фунчоза | г | 100 |  |  |
| Чечевица | г | 100 |  |  |
| ШОКОЛАД |  |  |  |  |
| Какао масло | г | 200 |  |  |
| Какао Порошок | г | 100 |  |  |
| Шоколад белый 27% | г | 300 |  |  |
| Шоколад молочный 35% | г | 300 |  |  |
| Шоколад тёмный 55% | г | 300 |  |  |
| СУХОФРУКТЫ |  |  |  |  |
| Изюм (черный, без косточки) | г | 200 |  |  |
| Курага | г | 200 |  |  |
| Чернослив | г | 200 |  |  |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА |  |  |  |  |
| Грецкий орех (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Кунжут белый | г | 50 |  |  |
| Мак | г | 50 |  |  |
| Миндаль орех (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Орех кедровый (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Орех фундук (очищенный) | г | 100 |  |  |
| Подсолнечник семена (очищенные) | г | 100 |  |  |
| Тыквенные семена (очищенные) | г | 100 |  |  |
| Фисташки орехи (очищенные) | г | 100 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО |  |  |  |  |
| Бальзамический уксус | г | 200 |  |  |
| Масло кунжутное | г | 500 |  |  |
| Масло оливковое | г | 1000 |  |  |
| Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) | г | 1500 |  |  |
| Соус Ворчестерский | г | 200 |  |  |
| Уксус 9% | г | 200 |  |  |
| Уксус винный белый | г | 200 |  |  |
| Уксус винный красный | г | 200 |  |  |
| Уксус яблочный | г | 200 |  |  |
| Устричный Соус | г | 100 |  |  |
| ДРОЖЖИ |  |  |  |  |
| Дрожжи сухие | г | 20 |  |  |
| Пекарский порошок | г | 30 |  |  |
| УГЛЕВОДЫ |  |  |  |  |
| Глюкоза (сироп) | г | 300 |  |  |
| Изомальт | г | 200 |  |  |
| Мёд цветочный | г | 300 |  |  |
| Сахар | г | 1000 |  |  |
| Сахарная пудра | г | 500 |  |  |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА |  |  |  |  |
| Багет | г | 400 |  |  |
| Крахмал картофельный | г | 100 |  |  |
| Крахмал кукурузный | г | 100 |  |  |
| Мука Sen Soy панировочная Премиум | г | 500 |  |  |
| Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola" | г | 400 |  |  |
| Мука миндальная | г | 800 |  |  |
| Мука пшеничная (сорт высший) | г | 1000 |  |  |
| Рисовая мука | г | 400 |  |  |
| Сухари панировочные | г | 400 |  |  |
| Хлеб Бородинский (ненарезанный) | г | 400 |  |  |
| Хлеб Пшеничный (ненарезанный) | г | 400 |  |  |
| АЛКОГОЛЬ |  |  |  |  |
| Бейлиз | г | 200 |  |  |
| Вино белое сухое Совиньон Блан | г | 600 |  |  |
| Вино красное Каберне | г | 600 |  |  |
| Виски | г | 200 |  |  |
| Водка | г | 200 |  |  |
| Коньяк | г | 200 |  |  |
| Куантро | г | 600 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пиво светлое | г | 600 |  | |  |
| Пиво тёмное | г | 200 |  | |  |
| Ром | г | 200 |  | |  |
| ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без  предварительного заказа, количество указано на 1 человека) |  |  |  |  | |
| Бадьян целый | г | 4 |  |  | |
| Базилик | г | 4 |  |  | |
| Ванильный сахар, с натуральной ванилью | ш т | 20 |  |  | |
| Гвоздика стручки | г | 4 |  |  | |
| Горчица Дижонская | г | 50 |  |  | |
| Горчица зернистая | г | 50 |  |  | |
| Душистый перец горошек | г | 4 |  |  | |
| Кардамон молотый | г | 4 |  |  | |
| Карри порошок | г | 4 |  |  | |
| Кориандр целый | г | 4 |  |  | |
| Корица молотая | г | 4 |  |  | |
| Кумин(зира) молотая | г | 4 |  |  | |
| Куркума | г | 4 |  |  | |
| Лавровый лист | г | 4 |  |  | |
| Майоран | г | 4 |  |  | |
| Мускатный орех (целый) | г | 15 |  |  | |
| Мускатный орех молотый | г | 4 |  |  | |
| Орегано | г | 4 |  |  | |
| Паприка молотая | г | 4 |  |  | |
| Перец белый молотый | г | 4 |  |  | |
| Перец Кайенский | г | 4 |  |  | |
| Перец розовый горошек | г | 4 |  |  | |
| Перец черный горошек | г | 4 |  |  | |
| Перец черный молотый | г | 4 |  |  | |
| Сахар тростниковый коричневый | г | 300 |  |  | |
| Сода пищевая | г | 10 |  |  | |
| Соль крупная | г | 50 |  |  | |
| Соль крупная морская | г | 50 |  |  | |
| Соль мелкая | г | 50 |  |  | |
| Соус соевый | мл | 100 |  |  | |
| Соус Табаско | мл | 20 |  |  | |
| Тмин (целый) | г | 4 |  |  | |
| Шалфей | г | 4 |  |  | |
| Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая) | г | 50 |  |  | |
| Эстрагон | г | 4 |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет  необходимости заказывать) |  |  |  |  |
| Курица тушка (1600-1800) | г | 1600 |  |  |

**Приложение В**



**Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело»**

**Содержание**

[Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения](#_bookmark1) [Демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» 1](#_bookmark1)

1. [Общие требования охраны труда 4](#_bookmark2)
2. [Требования охраны труда перед началом выполнения работ 10](#_bookmark3)
3. [Требования охраны труда во время выполнения работ 15](#_bookmark4)
4. [Требования охраны труда в аварийных ситуациях 20](#_bookmark5)
5. [Требование охраны труда по окончании работ 22](#_bookmark6)
6. [Общие требования охраны труда 23](#_bookmark7)
7. [Требования охраны труда перед началом работы 26](#_bookmark8)
8. [Требования охраны труда во время работы 28](#_bookmark9)
9. [Требования охраны труда в аварийных ситуациях 31](#_bookmark10)
10. [Требование охраны труда по окончании выполнения работы 33](#_bookmark11)

**Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности**

* 1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания студентов и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.
  2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.
  3. Контроль требований охраны труда студентам и экспертами.
  4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение на территории проведения экзамена.
  5. Общие обязанности студента и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.
  6. Основные требования санитарии и личной гигиены.
  7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.
  8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.
  9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

**Инструкция по охране труда для участников**

# Общие требования охраны труда

Для студентов старше 18 лет

* 1. К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена в Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 18 лет
     + прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
     + ознакомленные с инструкцией по охране труда;
     + имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
     + не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.
  2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения демоэкзамена, участник обязан четко соблюдать:
     + инструкции по охране труда и технике безопасности;
     + не заходить за ограждения и в технические помещения;
     + соблюдать личную гигиену;
     + принимать пищу в строго отведенных местах;
     + самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания;
  3. Студенты возрастной группы 18+, для выполнения задания демонстрационного экзамена использует инструмент:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента** | |
| **использует**  **самостоятельно** | **использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица**  **старше 18 лет:** |
| Блендер ручной погружной |  |
| Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных  плит с крышками |  |
| Сотейник для индукционных плит |  |
| Сковорода для индукционных плит. |  |
| Гриль сковорода для индукционных  плит |  |
| Мерный стакан |  |
| Венчик |  |
| Миски нержавеющая сталь |  |
| Сито (для муки) |  |
| Шенуа |  |
| Гастроемкость из нержавеющей стали |  |
| Лопатки силиконовые |  |
| Половник |  |
| Термометр инфракрасный |  |

* 1. Участник возрастной группы 18+, для выполнения задания демонстрационного экзамена использует оборудование:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование оборудования** | |
| **использует**  **самостоятельно** | **использует под наблюдением эксперта**  **или назначенного ответственного лица старше 18 лет:** |
| Пароконвектомат |  |
| Весы настольные электронные |  |
| (профессиональные) |  |
| Плита индукционная 2-х конфорочная |  |
| Шкаф холодильный |  |
| Планетарный миксер |  |
| Шкаф шоковой заморозки |  |
| Микроволновая печь |  |
| Мясорубка |  |
| Блендер стационарный |  |
| Соковыжималка |  |
| Настольная вакуумно-упаковочная  машина |  |
| Фритюрница электрическая |  |
| Слайсер |  |

* 1. При выполнении задания демонстрационного экзамена на студента могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

* + - режущие и колющие предметы;
    - подвижные части электромеханического оборудования;
    - повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
    - пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
    - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
    - повышенный уровень шума на рабочем месте;
    - повышенная влажность воздуха;
    - повышенная или пониженная подвижность воздуха;
    - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
    - недостаточная освещенность рабочей зоны;
    - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
    - вибрация блендера;
    - (СВЧ) излучения. Химические:
    - вредные вещества в воздухе рабочей зоны; Психологические:
    - чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
    - физические перегрузки;
    - нервно - психические перегрузки
    - повышенная ответственность.
  1. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:
     + Китель (поварская куртка);
     + Передник или фартук х/б;
     + Брюки профессиональные поварские х/б;
     + Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
     + Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.
  2. Знаки безопасности, используемые на  рабочем месте, для

обозначения присутствующих опасностей:

* F 04 Огнетушитель 
* Телефон для использования при пожаре
*  E 22 Указатель выхода
* E 23 Указатель запасного выхода 
*  EC 01 Аптечка первой медицинской помощи
*  P 01 Запрещается курить

-

* 1. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки участников находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демоэкзамеге ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

* 1. Сдающие, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

# Требования охраны труда перед началом выполнения работ

Перед началом работы сдающие должны выполнить следующее:

* 1. В подготовительный день, все студенты должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, студент подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

* 1. Подготовить рабочее место:
     + проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
     + надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
     + удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
     + проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
     + наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов;
     + состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
     + отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
     + исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.
  2. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента или**  **оборудования** | **Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания** |
| ***Индукционная плита*** | Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут  нагреваться. |
| *Пароконвектомат* | Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления **категорически запрещается**! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении  неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей. |
| ***Блендер стационарный*** | Перед началом эксплуатации ***блендера*** убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.  Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки. |
| ***Блендер ручной*** | Перед началом эксплуатации ***ручного блендера*** проследите за |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания** |
|  | тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы.  Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к  техническому эксперту. |
| *Планетарный миксер* | Перед началом эксплуатации ***планетарного миксера****,* во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед  установкой или снятием насадок, а также перед чисткой. |
| ***Измерительные весы*** | Перед началом эксплуатации ***весов*** проследите за тем,  чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. |
| Холодильное оборудование | [**Подготовка к работе и пуск**](http://holod-proekt.com/2011/09/osnovy-puskonaladochnyh-rabot/) **х**олодильного оборудования- необходимо осуществлять следующее:   * контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата; * визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку [хладагента](http://holod-proekt.com/2011/08/osnovnie-parametry-holodilnih-agentov/)); * ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы; * удаление снеговой ”шубы” (слоя инея толщиной более 3 мм); * визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру. |
| ***Микроволновая***  печь | Перед использованием ***микроволновой печи*** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены  Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов, или напитков. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном  случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы. |
| ***Мясорубка*** | Перед использованием ***мясорубки,*** помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или  электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не |
| **Наименование инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания** |
|  | перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке  устройства. |
| *Шкаф шоковой заморозки* | Перед использованием ***шкафа шоковой заморозки***  проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку. Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов.  Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат  ароматические вещества; |
| *Вакуум*-*упаковочный* аппарат | Перед использованием ***вакуум***-***упаковочного аппарата*** убедитесь, что устройство хорошо и безопасно заземлено. Убедитесь, что стоит защита от замыкания на землю, в близи нет легко воспламеняющихся газов. Убедитесь, что у устройства соответствующая мощность, (посмотрите на табличке устройства). Убедитесь, что устройство устойчиво стоит на поверхности. Используйте подставку, чтобы зафиксировать устройство в нужном положение после его перестановки. Убедитесь, что устройство находится в горизонтальном положении, подключить устройство к электропитанию. (Замкнуть воздушный выключатель) отрегулировать параметры каждой функции, включая вакуум, сварку и охлаждение. Выбрать подходящее напряжение для термосварки. Выбрать напряжение и установить время сварки. На выбор три уровня напряжения, а именно, низкое, среднее и высокое. Время сварки регулируется от меньшего к большему. Сварка без плавления или складок считается лучшей. Температура при сварке тефлоновой пленки не должна быть очень высокой. Иначе может возникнуть возгорание. Провести пробное испытание времени создания вакуума и выбрать согласно материалу упаковываемого предмета. При упаковке влажных или особых предметов необходимо продлить время, после того как уровень вакуума достигнет - 0.1 Мпа для достижения лучшего эффекта. Положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной  планки. |

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

* 1. В день проведения экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей задания демонстрационного экзамена, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

* 1. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:
     + осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
     + убедиться в достаточности освещенности;
     + проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
     + проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.
  2. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.
  3. Студенту запрещается приступать к выполнению задания демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к выполнению задания не приступать.

# Требования охраны труда во время выполнения работ

* 1. При выполнении заданий демонстрационного экзамена студенту необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента/**  **оборудования** | **Требования безопасности** |
| ***Индукционная плита*** | Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.  После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не  руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром. |
| *Пароконвектомат* | При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при  извлечение гастроемкости из камеры. |
| ***Блендер***  ***стационарный*** | В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки вколбу блендера  во время работы прибора. |
| ***Блендер ручной*** | Во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку иземкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного видапродуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов  или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима. |
| **Наименование инструмента/**  **оборудования** | **Требования безопасности** |
|  | Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой- венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая  ось на дне чаши может повредить насадку. |
| *Планетарный миксер* | Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.  Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.  При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при  работе миксера. |
| ***Измерительные весы*** | При эксплуатации ***измерительных весов*** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте  сильно на клавиши. |
| Холодильное оборудование | При эксплуатации ***холодильного оборудования***:   * загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;   + количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;   + двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;   при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;   * + при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;   *не допускается:*   * + включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента/**  **оборудования** | **Требования безопасности** |
|  | электродвигателей;   * пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы; * прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; * хранить продукты на испарителях; * удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей; * размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата; * загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата; * самовольно передвигать холодильный агрегат. |
| ***Микроволновая***  печь | Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запираться без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки  окажется невозможным. |
| ***Мясорубка*** | Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Нс проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту.  Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.  **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды. |
| *Шкаф шоковой заморозки* | Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.  Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из  алюминия или нержавеющей стали. |
| *Вакуум*-  *упаковочный*  аппарат | После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель, и машина запустится автоматически следующим образом: 1 - вакуумный насос начнет работать и высасывать воздух из вакуумной камеры. Реле времени начнет отсчет.  2 - закрыть крышку для создания герметизации в вакуумной камере. Рабочая камера начнет создавать отрицательное давление. 3 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, вакуумный насос отключается и насос перестает откачивать воздух. В это время к электромагнитному клапану подается питание, затем сварочный блок удерживает открытым пакет. Пока к реле времени термосварки подается питание, герметизирующая проволока нагревается  для сварки и печати. Реле начинает отсчитывать время. 4 - по истечении времени |
| **Наименование инструмента/**  **оборудования** | **Требования безопасности** |
|  | создания вакуума, блок управления издает сигнал, отключается реле времени. Цикл термосварки завершен. В это время включается реле времени охлаждения, машина начинает цикл охлаждения. Функция охлаждения необходима для того, чтобы оставшееся тепло удерживало открытым пакет для предотвращения его смятия во время процесса нагрева, а именно чтобы пакет оставался ровным. 5 - по истечении времени охлаждения, блок управления издает сигнал, отключается электромагнитный клапан, перезапускается сварочный блок. В это время к воздушному электромагнитному клапану подается питание, клапан открывается и воздух поступает в вакуумную камеру. Когда давление в рабочей камере выровняется с атмосферным давлением, вакуумная крышка откроется автоматически, пусковой выключатель вернется в исходное положение и цикл  завершится. |

* 1. При выполнении заданий и уборке рабочих мест:
     + необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
     + соблюдать настоящую инструкцию;
     + соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
     + поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
     + рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
     + выполнять экзаменационные задания только исправным инструментом;
     + соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
     + не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
     + содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
     + использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки на плитных котлах, противни и др.).
     + вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
     + использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
     + при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
     + при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

## Во время работы с ножом не допускается:

* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

**** производить резкие движения;

**** нарезать сырье и продукты на весу;

* проверять остроту лезвия рукой;
* оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
* опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
  1. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту.

# Требования охраны труда в аварийных ситуациях

* 1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение экзаменационного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.
  2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.
  3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.
  4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
  5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать

* бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

* 1. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

# Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый студент обязан:

* 1. Привести в порядок рабочее место.
  2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранений место.
  3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
  4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.
  5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения задания неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания демонстрационного экзамена.

**Инструкция по охране труда для экспертов**

# Общие требования охраны труда

* 1. Общие требования охраны труда
     1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
     2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующие удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».
     3. В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на экзаменационной площадке Эксперт обязан четко соблюдать:
        + инструкции по охране труда и технике безопасности;
        + правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
        + расписание и график проведения демонстрационного экзамена, установленные режимы труда и отдыха.
     4. При работе на персональном компьютере и копировально- множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:
        + электрический ток;
        + статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
        + шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
        + химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
        + зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдении за выполнением задания демонстрационного экзамена студентами на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

* + - * режущие и колющие предметы;
      * подвижные части электромеханического оборудования;
      * повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
      * пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
      * повышенная температура воздуха рабочей зоны;
      * повышенный уровень шума на рабочем месте;
      * повышенная влажность воздуха;
      * повышенная или пониженная подвижность воздуха;
      * повышенное значение напряжения в электрической цепи;
      * недостаточная освещенность рабочей зоны;
      * острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
      * -вибрация блендера;
      * (СВЧ) излучения. Химические:
      * вредные вещества в воздухе рабочей зоны; Психологические:
      * чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
      * физические перегрузки;
      * нервно - психические перегрузки
      * повышенная ответственность.
    1. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:
       - Китель (поварская куртка);
       - Передник или фартук х/б;

Брюки профессиональные поварские х/б;

* + - * Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
      * Обувь –безопасная обувь.
    1. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:
       - F 04 Огнетушитель
       - Телефон для использования при пожаре
       - E 22 Указатель выхода
       - E 23 Указатель запасного выхода
       - EC 01 Аптечка первой медицинской помощи
       - P 01 Запрещается курить
    2. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении общей рабочей площадке экзамена Компетенции

«Поварское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

* + 1. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

# Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

* + 1. В подготовительный день, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по

«Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и студентов с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки студентами рабочих мест, инструмента и оборудования.

* + 1. Ежедневно, перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена студентами, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места.
    2. Ежедневно, перед началом работ на площадке и в помещении экспертов необходимо:
       - осмотреть рабочие места экспертов и студентов;
       - привести в порядок рабочее место эксперта;
       - проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
       - одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
       - осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.
  1. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.
  2. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

# Требования охраны труда во время работы

* + 1. При выполнении работ по оценке заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.
    2. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.
    3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

* + 1. Во избежание поражения током запрещается:
       - прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
       - допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
       - производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
       - переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
       - загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
       - допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;
    2. При выполнении модулей экзаменационного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.
    3. Эксперту во время работы с оргтехникой:
       - обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
       - не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
       - не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
       - не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
       - не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
       - не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
       - вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
       - запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
       - все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;
       - запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
       - запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
       - обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
       - просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.
    4. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.
    5. Запрещается:
       - устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
       - иметь при себе любые средства связи;
       - пользоваться любой документацией кроме предусмотренной экзаменационным заданием.
    6. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие главному Эксперту.
    7. При наблюдении за выполнением задания демонстрационного экзамена студентам Эксперту:
       - одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
       - передвигаться по площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги.

# Требования охраны труда в аварийных ситуациях

* + 1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а также сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.
    2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.
    3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.
    4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.
    5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить технического эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать

* бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

* + 1. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать студентов и экспертов с площадки, взять с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

# Требование охраны труда по окончании выполнения работы

После окончания демонстрационного экзамена Эксперт обязан:

* + 1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.
    2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места.
    3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения демонстрационного экзамена неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.